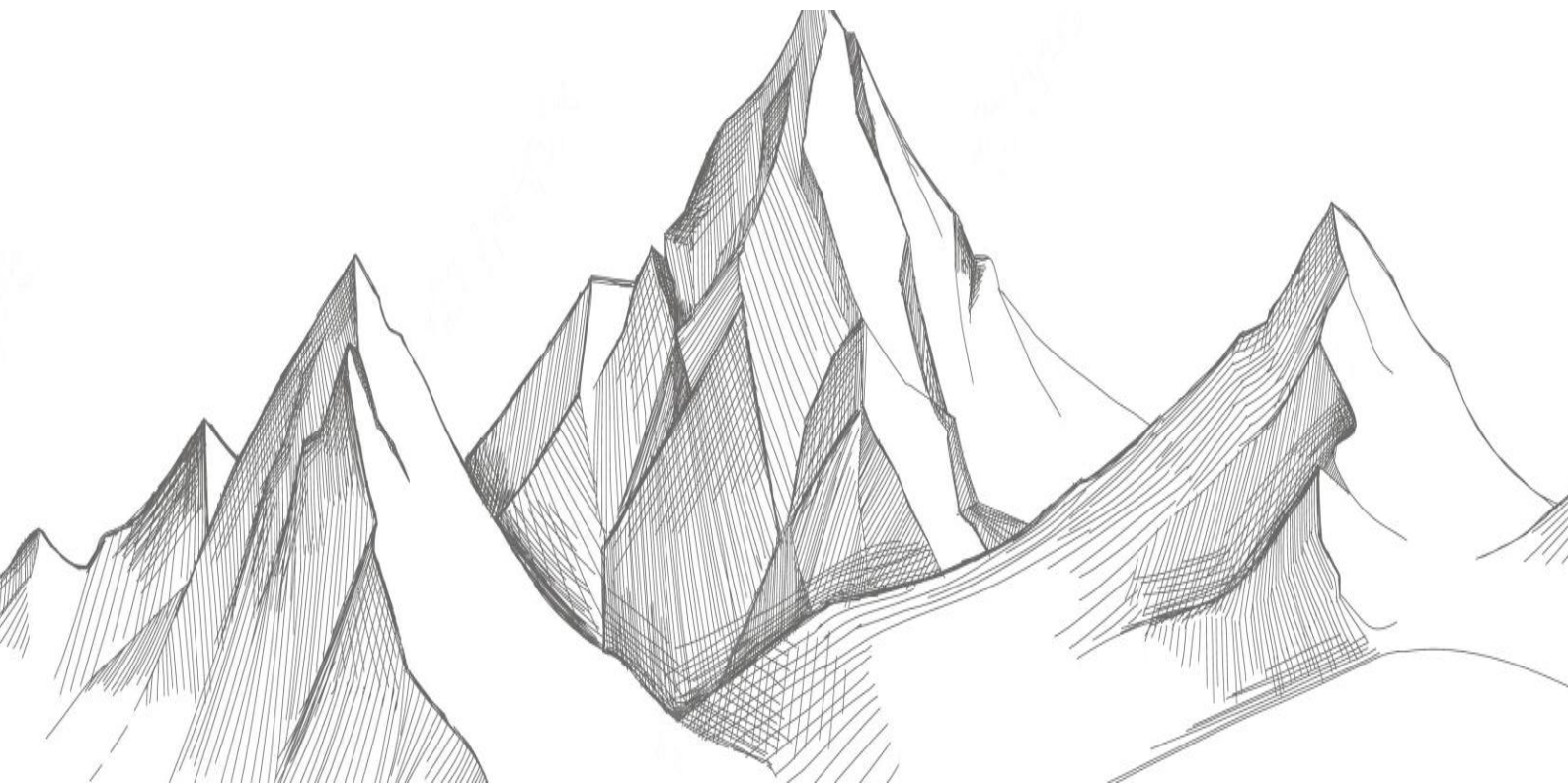


**„Essen ist ein Bedürfnis,
Geniessen ist eine Kunst.“**

La Rouchefoucauld



Vorspeisen

entrées | starters

marinierter Gravlachs 22

grüne Kräuter | Erbsen-Wasabikrème | Gurkenschaum | Salat

saumon mariné

herbes vertes / crème de petits pois au wasabi

mousse de concombre / salade

marinated gravsalmon

green herb | pea and wasabi cream | cucumberfoam | salad

Ziegenkäse - Variation 20

Buntsalat | Pflaumen-Carpaccio | hausgemachte Feigenmarmelade

variation de fromage de chèvre

salade multicolore / carpaccio de prunes / confiture de figues maison

goat cheese variation

colored lettuce | plum carpaccio | homemade fig jam

Schweizer Rindertatar 70g 26

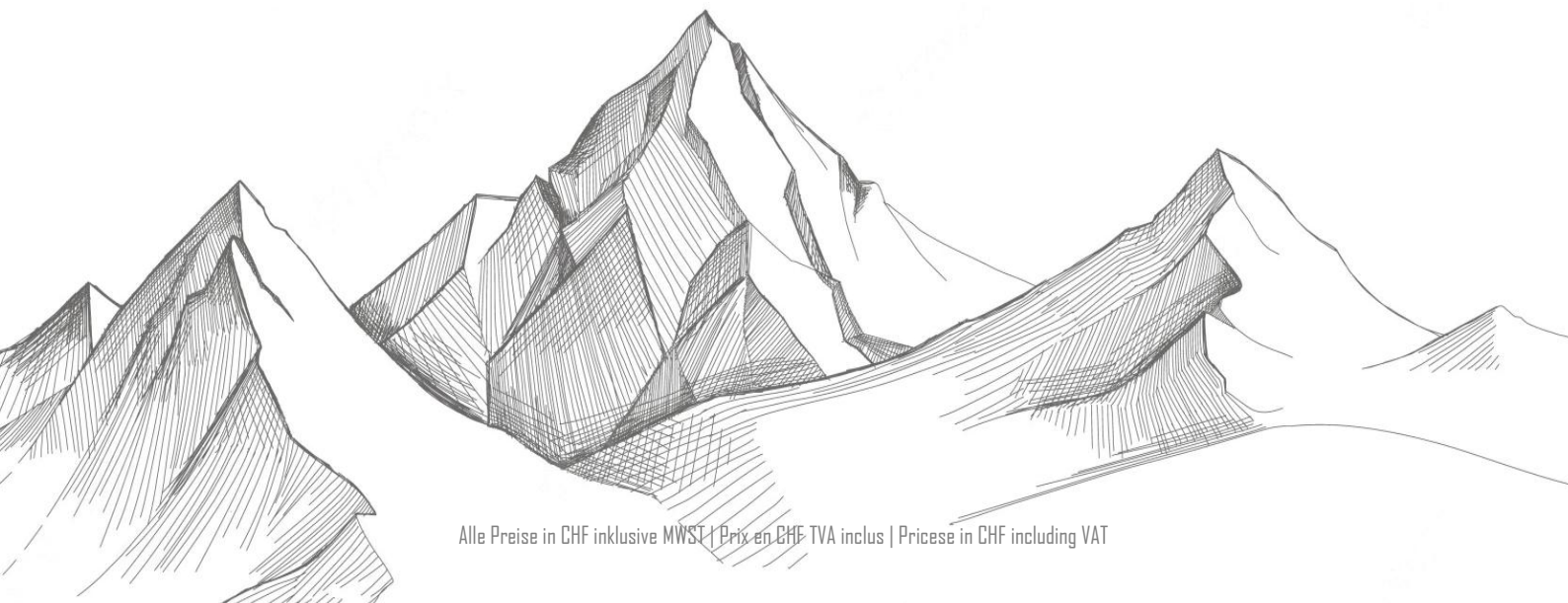
am Tisch frisch zubereitet | Toast

tatare de bœuf suisse

fraîchement préparé à la table / toast

swiss beef tatare

freshly prepared at the table | toast



Vorspeisen

entrées | starters

hausgemachte Walliser Cholera-Ravioli

22

Gommer Bergkäse | Apfel | Birne | Lauch | Kartoffeln

Raviolis valaisans au choléra maison

fromage de montagne de la vallée de conches

pomme / poire / poireau / pomme de terre

homemade Valais cholera ravioli

Gommer mountain cheese | apple | pear | leek | potatoes

**Gerne servieren wir Ihnen auch eine Vorspeise
von unserem täglich frischen Gourmet-Menü.**

Nous vous servirons volontiers une entrée.

de notre menu gourmet frais du jour.

We will also be happy to serve you an appetizer
from our daily fresh gourmet menu.

Selbstverständlich können Sie auch einen grünen Blattsalat

13

oder einen gemischten Salat bei unseren Mitarbeitern bestellen.

15

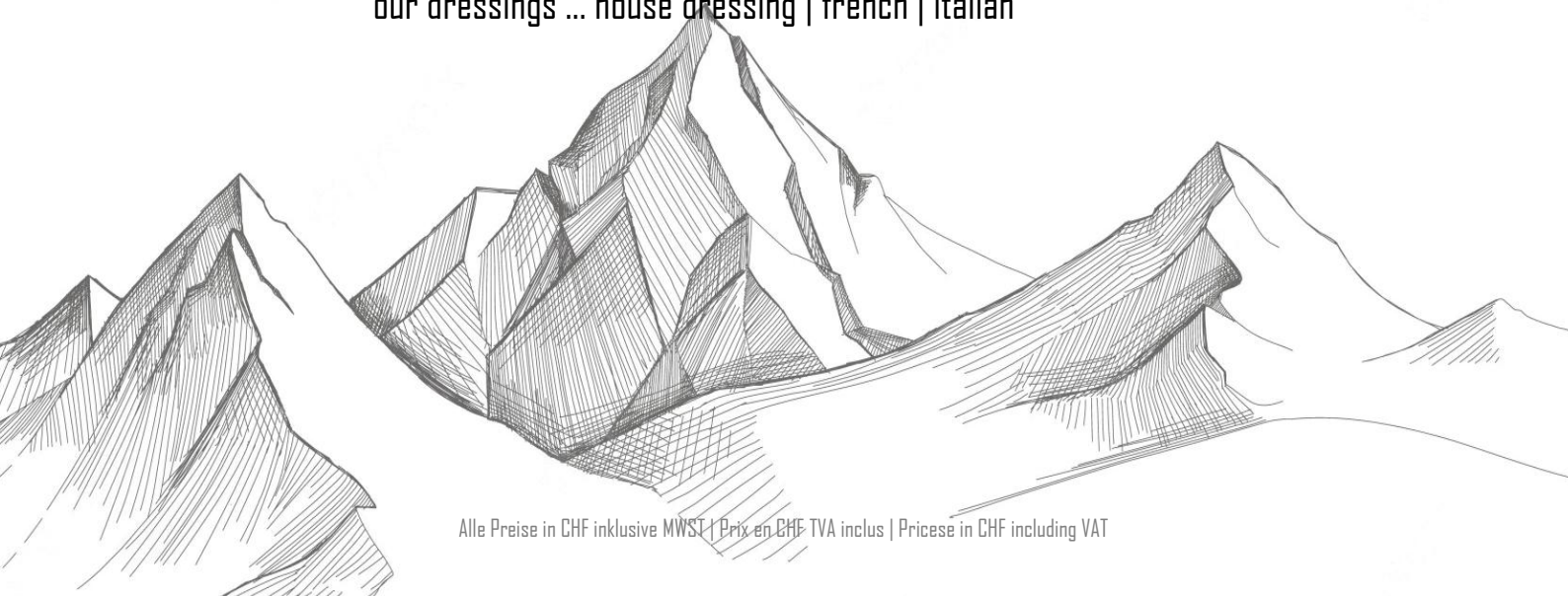
*bien entendu, vous pouvez également commander une petite salade verte ou une
salade composée auprès de notre personnel.*

of course you can also order a small leaf salad or a mixed salad from our staff.

Unsere Dressings ... Hausdressing | Französisch | Italienisch

sauce de salade ... sauce maison / à la française / à l'italienne

our dressings ... house dressing | french | italian



Vorspeisen

entrées | starters

Fendant-Crèmesuppe

16

gefülltes Kartoffelbällchen mit Walliser Speck und Käse

velouté au Fendant

boulettes de pommes de terre au lard valaisan et fromage

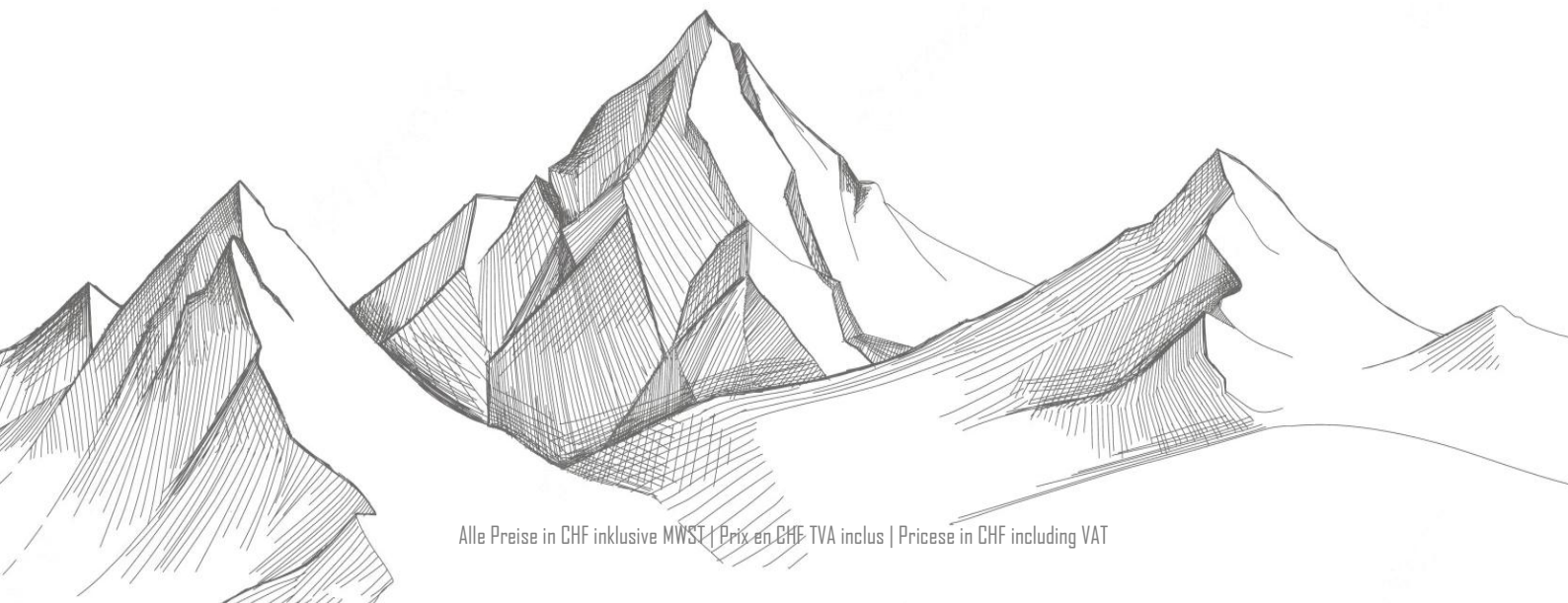
Fendant cream soup

stuffed potato balls with Valais bacon and cheese

**Gerne servieren wir Ihnen auch eine weitere Suppe
von unserem täglich frischen Gourmet-Menü.**

*nous vous servons également volontiers une autre soupe
de notre menu gourmet frais du jour.*

we are also happy to serve you another soup
from our daily fresh gourmet menu.



Hauptgerichte

plats principaux | main courses

Spaghetti "mediterran" vegan möglich **29**

Datteltomaten | Bundzwiebeln | Kalamata-Oliven

Basilikum | Pinienkerne | Parmesan – Chip

spaghetti "méditerranée"

tomates / oignons de printemps / olives Kalamata

basilic / pignons / tuile de parmesan

spaghetti "mediterran"

tomatoes | green onions | kalamata-olives

basil | pine nuts | parmesan chip

mit Poulet | *avec du poulet* | with chicken **34**

mit Crevetten | *avec crevettes géantes* | with king prawns **36**

mit Rinderfiletstreifen **40**

avec tranches de filet de boeuf | with stripes of beef fillet

Wellington hausgemacht vegan **35**

veganer Jus | Randen | Zwiebel | Pilzpüree | Chicorée

Sellerie-Kartoffelpüree

Wellington fait maison

jus vegan / betteraves / oignon / purée de champignons / chicorée

purée de céleri et pommes de terre

homemade Wellington

vegan jus | beetroot | onion | mushroom purée | chicory

celery and potato purée

Hauptgerichte

plats principaux | main courses

hausgemachte Walliser Cholera-Ravioli vegetarian **38**

Gommer Bergkäse | Apfel | Birne | Lauch | Kartoffeln

Ravioles valaisannes au choléra

fromage de montagne de la vallée de conches

pomme / poire / poireau / pomme de terre

Valais cholera ravioli

Gommer mountain cheese | apple | pear | leek | potatoes

gebratenes Felchenfilet **45**

Kräutercrêpes gefüllt mit Kartoffeln und gelben Randen

Dill-Joghurt-Sauce | Wildbrokkoli

filet de féra poêlé

crêpes aux herbes aux pommes de terre et betteraves jaunes

sauce au yogourt et à l'aneth | brocoli sauvage

fried whitefish fillet

herb crêpes filled with potatoes and yellow beetroot

dill yoghurt sauce | wild broccoli

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes "ONYA Style" mit Kräuterseitling **46**

cremige Pilzsauce | glasiertes Gemüse | Kartoffelrösti

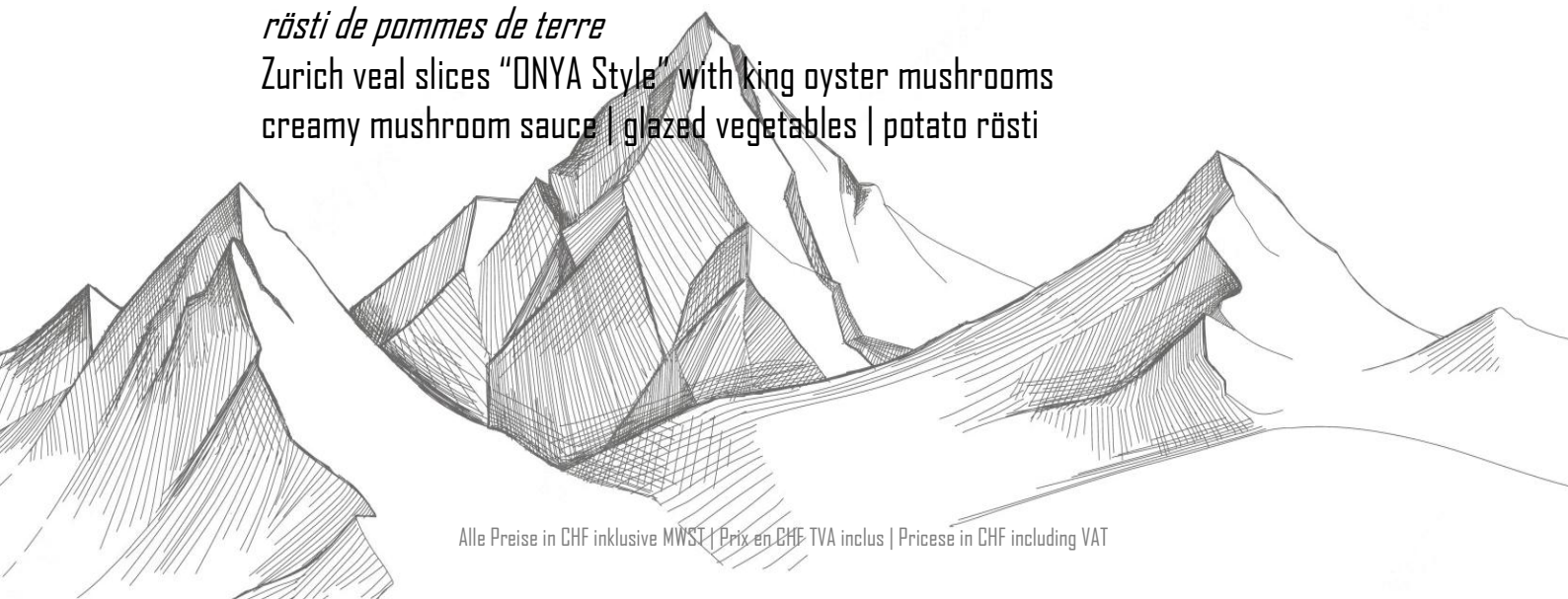
emincé de veau à la zurichoise "ONYA Style" avec pleurote

sauce crémeuse aux champignons | légumes glacés /

rösti de pommes de terre

Zurich veal slices "ONYA Style" with king oyster mushrooms

creamy mushroom sauce | glazed vegetables | potato rösti



Hauptgerichte

plats principaux | main course

Schweizer Rindertatar
am Tisch frisch zubereitet | Pommes Frites
tatare de bœuf suisse
fraîchement préparé à la table | pommes frites
swiss beef tatar
freshly prepared at the table | french fries

140g 49

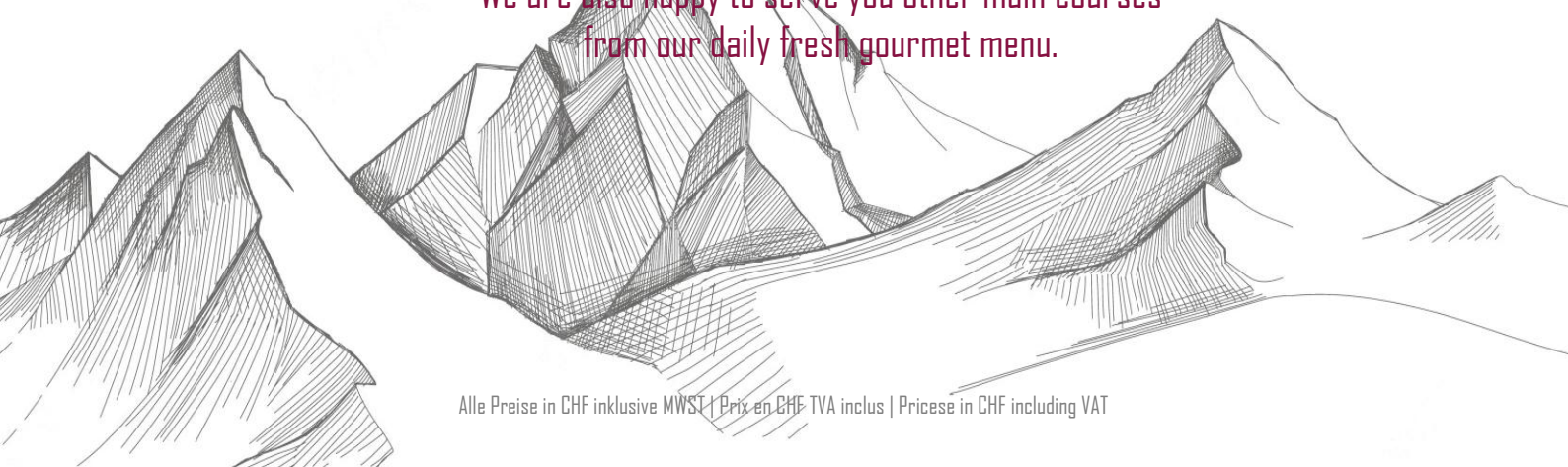
rosa-gebratene Entenbrust
hausgemachte Kartoffelnocken | saisonales Grillgemüse
Orangen-Portweinjus
magret de canard rôti rose
gnocchi de pommes de terre maison | légumes de saison grillé
jus de porto à l'orange
pink-roasted duck breast
homemade potato dumplings | seasonal vegetables | orange portwine jus

45

**Gerne servieren wir Ihnen auch weitere Hauptgerichte
von unserem täglich frischen Gourmet-Menü.**

*Nous vous servons également volontiers d'autres plats principaux
de notre menu gourmet frais du jour.*

**We are also happy to serve you other main courses
from our daily fresh gourmet menu.**



Hauptgerichte

plats principaux | main courses

gebratenes Rinderfilet "Bio Dieter Meier Ojo de Agua"

200g 59

Butter vom Schwarzen Knoblauch

140g 49

Gemüsestrudel oder Pommes-Frites und Gemüse

filet de bœuf rôti "Bio Dieter Meier Ojo de Agua"

beurre de l'ail noir | strudel de légumes ou pommes frites et légumes

roasted fillet of beef "Bio Dieter Meier Ojo de Agua"

black garlic butter | vegetable Sturdel or fries and vegetables

gebratenes Lammkotelett

50

Walliser Panzanella | grillierte Keniabohnen | Speck

Rosmarin-Jus

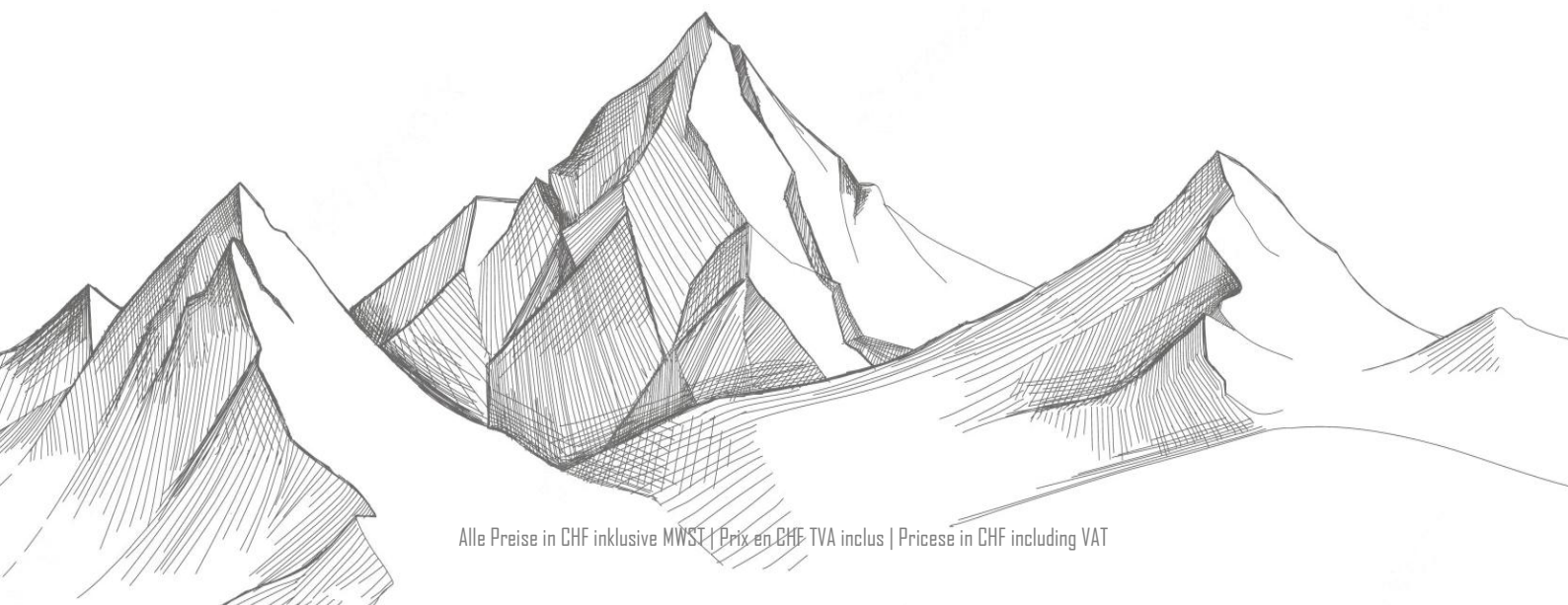
côtelettes d'agneau

panzanella valaisanne | haricots kenyans grillés | lard

jus au romarin

lamb cutlets

valais panzanella | grilled kenyan beans | bacon | rosemary jus



Desserts

Baked Alaska

19

am Tisch flambiert | warmes Beerenragout | Grand Marnier

Baked Alaska

flambé à table | ragout de fruits rouges chaud | Grand Marnier

Baked Alaska

flamed at the table | warm berry ragout | Grand Marnier

„Sándor's Minions – Mini-Genüsse“

21

Zitronensorbet

„Sándor's Minions – Mini-Plaisirs“

sorbet au citron

„Sándor's Minions – Mini-Delights“

lemon sorbet

**Gerne servieren wir Ihnen auch ein Dessert
von unserem täglich frischen Gourmet-Menü.**

*Nous vous servirons également volontiers un dessert
de notre menu gourmet frais du jour.*

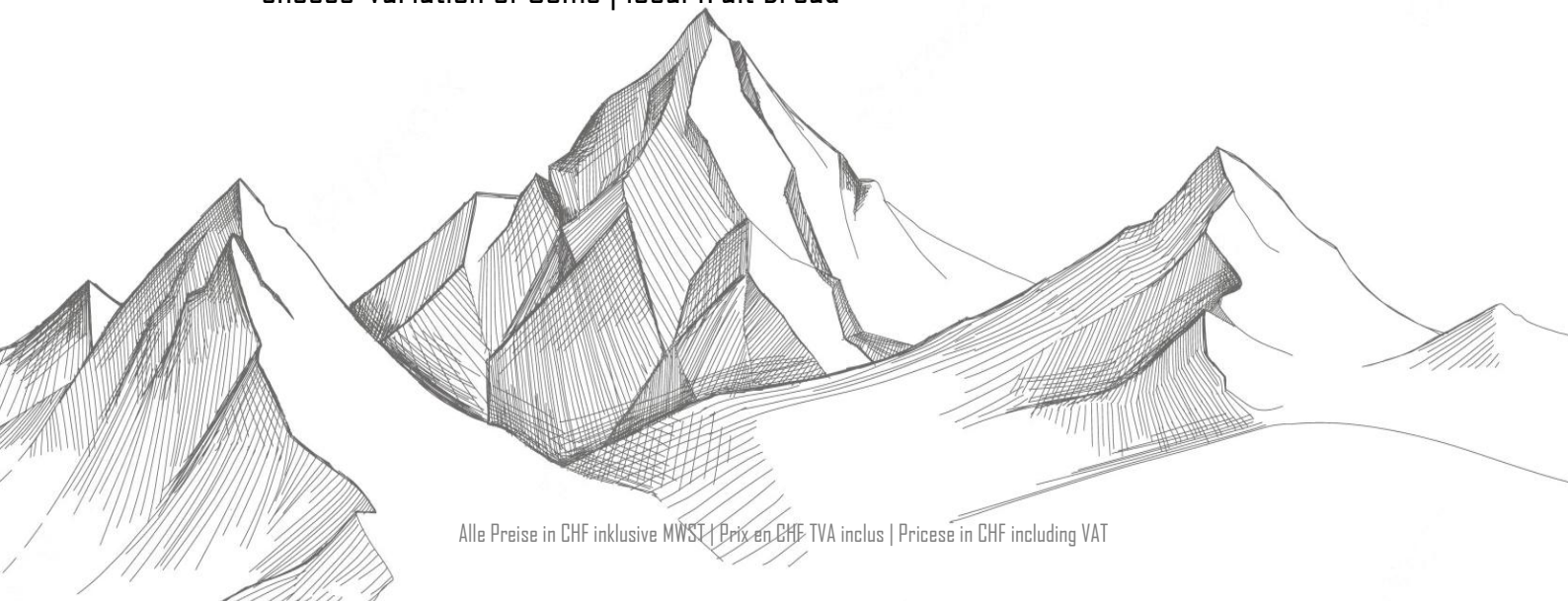
**We are also happy to serve you a dessert
from our daily fresh gourmet menu.**

Gommer Käse-Variation | regionales Früchtebrot

22

assortiment de fromage des Goms | pain régional aux fruits

cheese-variation of Goms | local fruit bread



Für unsere kleinen Gäste

pour nos petits hôtes | for our little guests

« Smiley » am Stängel | Vanilleglace & Erdbeersorbet
« Smiley » popsicle | glace à la vanille & sorbet aux fraises
« Smiley » popsicle | vanilla ice cream & strawberry sorbet

4

« Birdy » (Spielfigur) | Schokoladenglace
« Birdy » (jouet) | glace au chocolat
« Birdy » (playtoy) | chocolate ice cream

6

Glaces & Sorbets

5,00

Vanille (vanille | vanilla)
Schokolade (chocolat | chocolate)
Kaffee (café | coffee)
Haselnuss (noisette | hazelnut)
Baumnuss (noix | walnut)
Karamell (caramel | caramel)

Mango (mangue | mango)
Himbeer (framboise | raspberry)
Zitrone (citron | lemon)

Toppings

2,00

Schlagrahm (crème fouettée | whipped cream)
Himbeersauce (sauce aux framboises | raspberry sauce)
Schokoladensauce (sauce au chocolat | chocolate sauce)
Smarties (smarties | smarties)
Mini Marshmallows (guimauves | mini marshmallows)
Karamellisierte Nüsse (noix caramélisées | caramelized nuts)

Getränke

boissons | beverages

Mineralwasser

Rhazünser	0,4 l	5
Rhazünser	0,8 l	9
Arkina ohne Kohlensäure	0,4 l	5
Arkina ohne Kohlensäure	0,8 l	9

Säfte

MICHEL Orangensaft	0,2 l	6
MICHEL Tomatensaft	0,2 l	6
RAMSEIER Multivitaminsaft	0,3 l	6
RAMSEIER Grapefruitsaft	0,3 l	6

Süssgetränke

Coca Cola Coca Cola Zero Fanta Sprite	0,33 l	5,50
Rivella rot oder blau	0,33 l	5,50
THOMAS HENRY Tonic Water	0,2 l	5,50
RAMSEIER Apfelschorle	0,33 l	5,50
Pellegrino San Bitter	0,1 l	5,50

Biere

Valaisanne vom Fass „Herrgöttli“	0,2 l	4,50
Valaisanne vom Fass „Stange“	0,3 l	5,50
Valaisanne vom Fass „Humpen“	0,5 l	7,50
Feldschlösschen „Hopfenperle“	0,33 l	5,50
Feldschlösschen „Alkoholfrei“	0,33 l	5,50
Schneider Weissbier	0,5 l	8

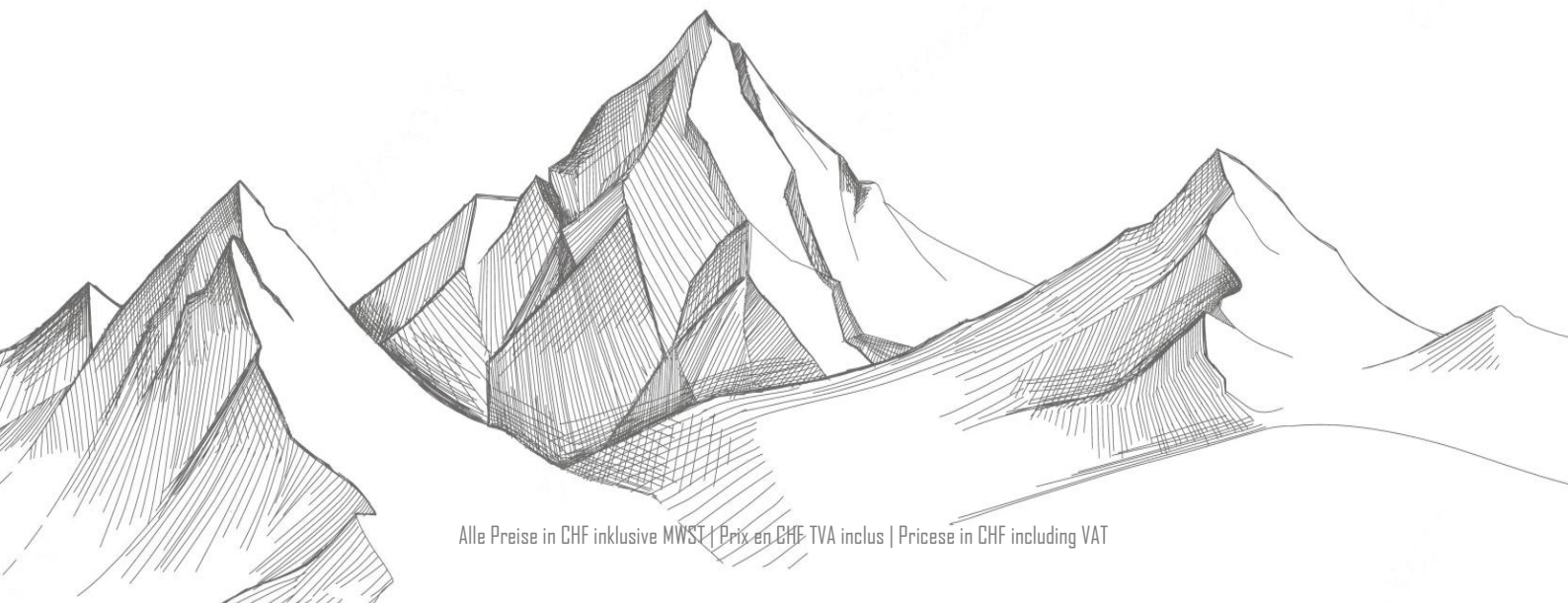
Warmgetränke

boissons chaudes | hot drinks

Kaffee Crème	5,30
Espresso	5,30
Espresso Macchiato	5,30
Espresso Doppio	7,80
Cappuccino	5,80
Milchkaffee	5,80
Latte Macchiato	6,80
Glas Tee	4,80
Ovomaltine warm kalt	5,30
Schokolade warm kalt	5,30

Spezielle Kaffees & Heissgetränke

„KAFI LUZ“ Williams, Kirsch, Zwetschge, Kräuter	4 cl	8,50
Kaffee Crème mit Likör Baileys, Grand Marnier, Amaretto	4 cl	10



Alle Preise in CHF inklusive MWST | Prix en CHF TVA inclus | Prices in CHF including VAT

Unsere Philosophie

Bei Obst und Gemüse berücksichtigen wir vorwiegend
Walliser Produzenten.

Nous privilégions essentiellement les producteurs valaisans.
For fruits and vegetables we mainly consider producers of Valais.

Herkunftsbezeichnung | indication de provenance | indication of origin

Poulet	Schweiz
<i>poulet</i> chicken	<i>Suisse</i> Switzerland
Rind	Argentinien
<i>boeuf</i> beef	Argentine Argentina
Kalb	Schweiz
<i>veau</i> veal	<i>Suisse</i> Switzerland
Crevetten	Vietnam
<i>crevettes</i> king prawns	<i>Viêt Nam</i> Vietnam
Lachs	Schweiz
<i>saumon</i> salmon	<i>Suisse</i> Switzerland
Wolfsbarsch	Frankreich
<i>loup de mer</i> sea bass	<i>France</i> France
Ente	Frankreich
<i>canard</i> duck	<i>France</i> France
Lamm	Australien
<i>agneau</i> lamb	<i>Australie</i> Australia

(NH) Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt werden

Bei Fragen zu Allergien oder Unverträglichkeiten
steht Ihnen das Personal stets zur Verfügung
und wird Sie über alles informieren.

Si vous avez des questions concernant des allergies ou des intolérances,
n'hésitez pas à nous contacter.

Le personnel est à votre disposition pour vous informer.

If you have any questions about allergies or intolerances
the staff is always at your disposal
and will inform you about everything.